

UNDISCOVERED TAIPEI

台北食樂趣



01 商圈好食力

今天，你想來點……？與網紅同框的東區、信義商圈新寵料理，大稻埕百年老宅的好滋味，公館百吃不膩的銅板小吃，文青、老饕青睞的永康街名店，或是歷久不衰的西門町老味道……，台北市商圈各自坐擁好「食」力，各路美食等你來品嚐！



東區·信義商圈

東區和信義商圈是台北的潮流指標

美食力當然不容小覷

從平價銅板美食、傳統甜品

到經典中西餐廳

各式風味讓你吃個夠



1 天下三絕 ★ 2019-2022

台北市仁愛路四段 27 巷 3 號

☎ 02-2741-6299

招牌天下三絕牛肉麵嚴選牛骨加上 4 種番茄，熬煮出香甜順口的湯頭，可同時享用牛腱、腱心肉、牛筋及牛尾 4 種好料。加入 20 多種中藥材滷製的滷味拼盤，不但入味還保有食材本身的味道，講究的刀工和擺盤更是錦上添花。

2 清真中國牛肉麵食館 ★ 2018-2022

台北市延吉街 137 巷 7 弄 1 號

☎ 02-2721-4771

創立於 1957 年，牛肉麵湯底採用台灣牛肉與牛大骨熬煮 10 多小時而成，湯頭清甜美味，清燉、紅燒口味都令人再三回味。手擀現做的東北斤餅皮 Q 餅香，搭配京醬牛肉絲或合菜玳瑁，也是必點的招牌菜。



3 都一處 ★ 2019-2022

台北市仁愛路四段 506 號

☎ 02-2720-6417

70 多年老店，連美國老布希總統都曾到此品嚐道地北方佳餚。以木炭放上松果燻烤的松子燻雞香嫩多汁，還有外皮酥脆的褸褸火燒、芝麻燒餅夾豬肉的醬肉燒餅，以及每日限量、多層次的蔥油餅，都是必點佳餚。



4 滿粥穗

台北市大安路一段 11 號

☎ 02-2771-0648

知名粥品專賣店，粥的米粒柔軟順口，有海、陸多樣選擇，除了一般口味，也有松阪豬肉、深海鱈魚等品項，其中松露芙蓉麻香燉雞粥，吃得到新鮮去骨雞腿肉，搭配芙蓉蛋及松露，口感綿滑鮮美，濃香麻油則令人唇齒留香。



5 庄頭豆花担

台北市市民大道四段 73 號

☎ 02-8771-6301

平價的傳統甜品店，豆花分黑、白兩款，可選擇加糖水或豆漿做基底，還有 10 多項配料，如枸杞石花凍涼爽清脆、南瓜泥綿密香甜、紫米軟透、芋圓 Q 彈有嚼勁，另有雪蓮子、大燕麥、薏仁、綠豆等，可自由搭配。

6 東區粉圓

台北市忠孝東路四段 216 巷 38 號

☎ 02-2777-2057

東區老字號冰品店，店內無限量供應剉冰與現熬糖水，可自選配料，其中的招牌粉圓以黑糖熬煮，Q 彈飽滿、甜度適中，地瓜圓和芋圓真材實料，豆花更是鮮嫩滑順、豆香濃郁，還有芋頭、仙草、綠豆等，可說是嘴饞的絕佳選擇。



7 川妹子

台北市光復南路 240 巷 52 號

☎ 02-2721-6950

主打成都川味料理，成都毛血旺擺滿毛肚百葉、粉條、鴨血等吸滿麻辣湯汁的豐富食材，令人大呼過癮，還有切丁四季豆與豆豉、辣椒與肉末快炒的飯掃光，將蛋煎炸至半熟加入青花椒的花椒燒彈，都是下飯的好味道。



8

Woolloomooloo

台北市信義路四段 379 號

☎ 02-8789-0128

以鐵皮、鐵架、長木桌布置的澳洲風格餐館，曾被國外知名旅遊網站評為台北最棒咖啡館之一。道地的澳式牛奶咖啡為人氣首選，亦有不同深淺的牛奶咖啡可供選擇，推薦搭配胡蘿蔔蛋糕或香蕉奶油派，享受悠閒午後時光。



9

四川吳抄手

台北市松仁路 58 號 4 樓

☎ 02-8786-2426

從麵食小吃到桌菜，無一不用心製作。招牌紅油抄手內餡精選豬後腿肉，淋上每日新鮮製作的麻辣紅油，風味迷人。同為人氣品項的冰鎮酸辣麵，在勁道十足的麵條上撒滿酥脆豆酥，拌上清爽酸辣的醬汁，令人食慾大開。



10

胡饕米粉湯

台北市永吉路 30 巷 158 弄 3 號

☎ 02-2765-2017

傳承 50 多年的好滋味，粗米粉經長時間熬煮，吸飽鮮甜湯頭，口感鬆軟，芋頭米粉湯香氣濃郁，吃得到軟綿芋頭，深受老饕喜愛，不妨點上幾盤小菜，現燙現切的嘴邊肉或招牌滷三寶等，都是讓人回味的庶民美食。





大稻埕

清晨時分

已有不少人在大稻埕的街邊和市場裡

享用庶民小吃

品味舊時光的道地好滋味

加上文創進駐老房子變身為各式風格餐館

讓整個街區散發出獨特的氛圍





11 賣麵炎仔 ★ 2019-2022

台北市安西街 106 號

☎ 02-2557-7087

傳承第三代的老店，切仔湯麵、米粉的湯頭以雞骨、豬肉熬煮，配上清脆的豆芽菜，料好實在、風味樸實。透明櫥窗裡擺著新鮮黑白切等食材，上桌前用少許鹽水汆燙，可吃到食材的原味，外酥內嫩的炸紅燒肉更是必吃小菜。

12 大稻埕慈聖宮廟前小吃

台北市保安街 49 巷

上午 9 時，大稻埕慈聖宮廟埕前的大榕樹下開始擺放起桌椅，開業 70 多年的店家陸續開張。熱呼呼的「葉家肉粥」配上炸紅燒肉佐微辣的醃蘿蔔，喚起一早的活力；愛喝湯的，不妨試試「媽祖宮口四神湯」，香 Q 的小腸和鬆軟的薏仁越嚼越香，加點米酒更加提味；另外，「阿桂姨原汁排骨湯」以豬排骨與蘿蔔熬煮，滋味濃郁鮮甜，都是暖胃的好選擇。



13 永樂米苔目

台北市民樂街 111 號

☎ 02-2553-2020

50 多年老店，米苔目口感 Q 彈，湯頭以大骨熬煮，加上油蔥酥、蝦皮、韭菜提味，風味濃郁甘甜。另有乾米苔目，淋上特選甜辣醬，鹹香順口，再隨意點幾樣黑白切、油豆腐及燙韭菜，一早即可品嚐在地人認可的古早味。



14 民樂旗魚米粉

台北市民樂街 3 號
☎ 0933-870-901

走過 90 年光陰的老字號，清晨 6 時與早市同步營業，不妨來此享用傳統早餐，展開美好的一天。細米粉加上新鮮的旗魚肉塊、芹菜末，配上炸紅燒肉、炸豆腐、炸甜不辣等小菜，加一點甜鹹滋味的醬料及薑絲，更添風味。



15 永樂担仔麵

台北市南京西路 233 巷 20 號
☎ 02-2556-2736

開業近 30 年，不少人因日劇〈孤獨的美食家〉來此拍攝慕名而來，只為一嘗劇中的「五郎特餐」，有鋪滿雞絲、鹹度適中的雞肉飯，配上燙青菜、滷白菜、嘴邊肉、滷蛋與油豆腐，銅板價格就很豐盛，難怪總是高朋滿座。



16 老阿伯胖魷煨

台北市迪化街一段 226 號
☎ 02-2557-3332

在大稻埕飄香一甲子，不僅是在地人習慣的口味，不少遊客也喜歡在這間紅磚屋歇腳，慢慢品嚐福州魚丸、油蔥飯等道地台灣古早味。其中招牌魷魚煨的湯頭以大骨熬煮，加上白蘿蔔，清甜可口，讓人回味。



17 大盜陳茶飲

台北市迪化街一段 217 號
☎ 02-2552-0575

飲品命名結合在地文化，像是月老奶茶系列，光看初戀、暗戀、烏龍一場等品名，就讓人想點上一杯。茶品則與大稻埕百年茶行合作，每款都能品味濃醇茶香。獨創的烏魚子奶蓋烏龍選用地食材，甜中帶鹹，口味創新。

18 稻舍食館 Rice & Shine

台北市迪化街一段 329 號

☎ 02-2550-6607

昔日為米糧批發處，現由米行第五代打造為結合古早味與創新的台式餐館，米飯以現碾好米烹煮，飽滿Q軟，並選用大稻埕在地店家食材，提供懷舊瓜仔雞、金沙蝦球、蜜棗燉牛頰肉等套餐，都是饕客回味老味道的首選。



20 森高砂咖啡館

台北市延平北路二段 1 號

☎ 02-2555-8680

前身為台灣人開設的第一間咖啡廳「維特咖啡廳」，後為「黑美人大酒家」，如今的森高砂主打手沖咖啡，精選台灣自產精品咖啡豆，每款皆附有農戶與味譜的說明。也可在此選購店家與農家合作改良，再自行烘焙的商品。

19 同安樂

台北市迪化街一段 242 號

☎ 02-2557-6939

主廚陳玠甫為大龍峒「老師府」陳維英的第九代傳人，將家傳私房料理、大稻埕糕餅老鋪的傳統茶點、台灣茶等，結合古文物、族譜歷史、福建泉州傳統服裝等展示於老宅中，提供一處充滿文化內涵與品嘗家宴菜的懷舊空間。



21 姚德和青草號

台北市民樂街 55 號

☎ 02-2558-9510

1946 年開業的老店，經翻修改造後展現全新風格，可藉由保留下來的老藥櫃遙想舊時光，不妨在此悠閒舒服地享用傳統草本飲品，尤其大熱天喝上一杯清涼微甜的青草茶或後味微甘的苦茶，十分解渴，蘆薈茶則深受愛美人士喜愛。



公館

鄰近台灣大學的台大公館商圈
 以學生和上班族為主要客群
 不僅在地美味令人回味再三
 還可嘗到許多隱藏版美食
 快呼朋引伴一起享受





22 雄記蔥抓餅 ★2019-2022
台北市羅斯福路四段 108 巷 2 號
☎ 0932-948-003

隱身於水源市場旁的巷弄，經常湧現排隊人潮。蔥抓餅的餅皮酥脆，口味選擇多樣，還可依自身喜好添加蛋、起司、培根或火腿，加上店家特調的蜂蜜芥末醬，一口咬下，九層塔及醬料的香氣撲鼻而來，層次豐富。

23 藍家割包 ★2019-2021
台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 號
☎ 02-2368-2060

口感鬆軟的麵皮夾入豬肉、酸菜、香菜及花生粉，是割包的基本款。藍家割包不僅瘦肉煮得軟爛、肥肉油而不膩，還可依喜好選擇肥瘦的比例，再喝一碗玉米排骨湯或四神湯，對味又飽足。



24 劉家水煎包
台北市汀州路三段 189 號
☎ 02-2362-7826

開店數十年，是許多人吃不膩的老味道。水煎包軟Q香甜的麵皮煎得香脆，鮮肉包帶著蔥肉香的爆漿湯汁及大塊豬後腿肉，鹹度適中，喜歡多些蔬菜，別錯過高麗菜和韭菜口味，再配上一杯豆漿，銅板價就很飽足。





25 Mr. 雪腐

台北市羅斯福路三段 244 巷 21 號

☎ 02-2363-5200

層層交疊的雪花冰，是以各式天然食材製作而成，色彩繽紛、口感綿密。台 18 珍奶及夏日限定的芒果牛奶佐鮮芒果是店家推薦的品項，品嚐台 18 珍奶時建議先享用原味，再依個人喜好淋上黑糖珍珠及煉乳，一種冰品多種吃法！



26 翠薪越南餐廳

台北市羅斯福路四段 24 巷 11 號

☎ 02-2368-0254

是許多喜愛越式美食者的首選，老闆為越南華僑，經營 40 多年來始終保持道地家鄉味，端出越南烤肉、咖哩雞麵包、烤肉涼拌米粉、生牛肉河粉、鮮蝦捲、豬腳凍等，清爽不油膩，都是最佳的開胃美食。



27 光一肆號

台北市新生南路三段 76 巷 2 號

☎ 02-2362-2211

老宅改造的純白木造建築，空間明亮舒適，可一邊享受大片窗景，一邊享用店家特製的法式早午餐，季節水果或脆烤布丁法式吐司、覆盆莓希臘優格杯、奇亞籽優格果麥碗，都是兼具美味與健康的選擇。



28 巫雲

台北市羅斯福路三段244巷9弄7號
☎ 02-2369-3906

主打雲南家常菜的無菜單料理，聽著黑膠音樂搭配滇緬的酸辣美味，極具異國風味。店家會依人數端出少量多道菜餚，可一次品嚐到皮蛋豆腐、咖哩雞、雲南大薄片等豐富菜色。



29 雲香亭

台北市新生南路三段100號
☎ 02-2362-8806

來此一定要點一碗獨特的閃麵，雞肉乾麵放入口感酥脆的泡麵，搭配醃製的雞肉及洋蔥、高麗菜絲，最後淋上酸香爽口的醬汁及檸檬辣椒，讓人食慾大開，是許多人的私藏美食。



30 臺一牛奶大王

台北市新生南路三段82號
☎ 02-2363-4341

60多年甜品老店，老饕推薦的酒釀湯圓，採用嚴選的酒麴自製酒釀，湯頭清甜，芝麻湯圓承襲古早作法，內餡香甜不膩口。此外，八寶冰、紅豆湯也是熱門甜品。



31 佳興魚丸店

台北市汀州路三段243號
☎ 02-2368-3757

必點的越香乾麵，在油麵淋上鹹甜醬汁、撒上油蔥酥及香菜，越吃越香；Q彈的福州魚丸是店內招牌，無論單獨點上一碗魚丸湯，還是加上麵、米粉或冬粉，都是值得一試的庶民好味道。



永康商圈

鄰近捷運東門站

以台灣小吃、中華料理、茶館聞名

近年進駐許多文青咖啡甜品店

成為觀光客喜愛的特色商圈





32 鼎泰豐 ★2018-2022
台北市信義路二段 194 號
☎ 02-2321-8928

信義店是鼎泰豐將小籠包推向國際舞台的起點。小籠包經典的 18 摺外皮十分薄嫩，豬肉內餡鮮美、肉汁飽滿，搭配醬油、醋混合的沾醬和嫩薑絲，滋味絕美。排骨蛋炒飯粒粒分明、蛋香四溢，炸得剛剛好的排骨香酥可口，也是廣受好評的人氣菜色。

33 好公道金雞園 ★2018-2022
台北市永康街 28-1 號
☎ 02-2341-6980

傳承 40 多年好滋味的江浙小館，店門口擺滿各式現烤酥餅、糕點，可外帶慢慢享用，二樓用餐區有種懷舊的氛圍，蝦仁燒賣鮮甜彈牙，蘇式湯包汁多飽滿，還有紅豆鬆糕、八寶芋泥等點心，是漫步永康街區不可錯過的經典小食。



34 永康牛肉麵 ★2018-2022
台北市金山南路二段 31 巷 17 號
☎ 02-2351-1051

從小麵攤發跡，時常可見排隊人龍。牛肉麵湯頭以牛大骨、牛排骨長時間熬煮，清燉口味濃而不濁，紅燒則加入四川豆瓣醬及番茄提味，香濃微辣。粉蒸排骨及肥腸是必點小菜，吃過一回保證令人回味再三。





35 廖家牛肉麵 ★2018-2019

台北市金華街 98 號

☎ 02-2351-7065

用餐時間一到，店外排滿候位人潮，就為那碗湯頭濃郁、帶有大骨香氣的牛肉麵。燉煮入味的牛肉帶有嚼勁，搭配大蒜入口，湯裡再加點特製酸菜，是經典吃法。招牌小菜薄切豆干幾乎每桌都會點上一盤，來晚就吃不到了！



36 豐盛食堂

台北市麗水街 1-3 號

☎ 02-2396-1133

紅磚牆搭配花壁紙的復古裝潢，布置有如台灣傳統農家景致，以農家料理和創意涼拌菜受饕客歡迎。豬油拌飯粒粒分明、香氣四溢，白斬土雞肉質 Q 彈，另有麻油麵線、煎板條、菜脯蛋等，都是令人懷念的台式古早味。



37 呂桑食堂

台北市永康街 12-5 號

☎ 02-2351-3323

專營道地宜蘭菜的懷舊食堂，以西魯肉、白斬雞、粉肝、卜肉、鴨賞及宜蘭三寶（肝花、糕渣、棗餅）最為知名，店內還免費提供甜中帶酸的金棗茶，在此可品嚐傳統好滋味。

38 思慕昔

台北市永康街 15 號

☎ 02-2341-6161

為永康街知名冰店，曾獲 CNN 推薦來台必吃美食之一。將新鮮芒果冰磚製成雪花冰，放上芒果、芋圓及一球爽口的芒果雪酪，再淋上香醇煉乳，每一口都嘗得到濃郁的芒果香氣，是店內必點的超人氣冰品。



40 金錦町

台北市金華街 84、86 號

☎ 02-2396-1528

日本時代為官員宿舍的老屋，經修復後化身為充滿文藝氣息的日式甘味茶館，除了別緻的幾何慕斯蛋糕，店內的伴手禮盒也時尚精緻，奢華大方的金箔蜂蜜蛋糕、繽紛琉璃色澤的琥珀糖等，送禮自用兩相宜。

39 東海萊姆園

台北市永康街 4 巷 14 號

☎ 02-2358-7881

店裡放置自家果園種植的萊姆，滿室清香，以新鮮現榨萊姆汁搭配各種當季盛產水果，組成多種口味飲品，其中以萊姆桑椹、百香果、鳳梨、洛神等口味最為熱門，冬季限定的萊姆薑茶，解膩又暖身。



41 悄悄好食

台北市永康街 31 巷 14 號

☎ 02-2356-7206

小小店鋪販售的司康有著超高人氣，從不遠處即可聞到烘烤香氣。有芋頭、杏仁、柚子、藍莓等餡料，當日推出什麼口味得等開店才知道。尤其在熱騰騰的司康抹上特製鮮奶油，口感滑順鬆軟，幸福滋味令人難以抗拒。



西門町

西門町是一處保有百年建築

同時引領年輕潮流的地方

來此可感受新舊融合的迷人風華

品嘗傳承數十年、經典獨特的在地小吃





42 老山東牛肉家常麵店 ★ 2018-2022

台北市西寧南路 70 號 B1-15 室

☎ 02-2389-1216

70 年老店，位於西門町萬年大樓地下室一隅，人潮總是絡繹不絕。大塊牛肉軟嫩入味、手工寬麵條嚼勁十足，配上濃郁的紅燒湯頭，是吃了就難忘的滋味。水餃、乾麵以及香 Q 的牛肚也是推薦菜單。

43 牛店精燉牛肉麵 ★ 2018-2020

台北市昆明街 91 號

☎ 02-2389-5577

老闆曾任五星級飯店廚師，以西餐廚藝結合東方文化，推出風味獨特的料理。甘甜順口的清燉湯頭以牛骨、多種香料熬製而成，滿福牛肉麵可一次吃到牛腱、牛筋和牛肚，加上特製辣油，是許多老饕的獨門吃法。



44 大三元酒樓 ★ 2018-2020

台北市衡陽路 46 號

☎ 02-2381-7180

50 多年老字號，菜式為融入台式食材的粵菜，招牌料理上湯焗龍蝦的龍蝦肉質鮮美彈牙，熱賣 30 年的海鮮焗木瓜則是將木瓜剖半去子，鑲入魚、蝦等食材後撒上起司焗烤，風味獨特。



45 蜂大咖啡
台北市成都路 42 號
☎ 02-2331-0230

自 1956 年創立至今已逾一甲子，是國外媒體也推薦的老店。店門口陳列著滿滿的咖啡豆和罐裝糕點，在地人經常到此享用早餐，合桃酥與杏仁糕入口即化、甜而不膩，搭配香醇回甘的招牌水滴冰咖啡，是一大享受。



46 貳拾陸巷
台北市成都路 65 號 2 樓
☎ 02-2311-2371

由插畫家所開設，店內以童趣插畫、觀葉植栽及學生課桌椅布置，充滿藝文氛圍。限量的陽光早鳥餐提供多種組合，烘蛋和披薩則有打拋豬、培根香腸等口味，不妨搭配香噴噴冰淇淋鬆餅和特調飲品，開展美好的一天。



47 Meat Up 覓响
台北市武昌街二段 37 號 6 樓
☎ 0908-198-398

紅了好些年的打卡熱門地，光是門口的鞦韆就已讓人照片拍不停，餐點擺盤和用料也很用心，干貝白松露奶油義大利麵、擺滿大顆蛤蜊的香蒜白酒蛤蜊義大利麵，以及水果優格飲、舒芙蕾等甜品，好吃又好拍。



48 鴨肉扁

台北市中華路一段 98-2 號
☎ 02-2371-3918

在西門町飄香逾 70 年，名為鴨肉扁，賣的其實是鵝肉。帶有淡淡煙燻香的鵝肉，不蘸醬可吃到鮮嫩多汁的原味，佐以醬汁則能品嚐不同風味。必點的湯麵與湯米粉，清爽順口，配上些許豆芽菜，簡單又懷舊。



49 龍記搶鍋麵

台北市衡陽路 84 巷 5 號
☎ 02-2382-2057

隱身於狹小巷弄，卻有著熱絡的人潮，開店 40 多年，是台北搶鍋麵的指標店。麵條 Q 彈，大骨湯頭溫潤順口，能嘗到番茄、高麗菜的鮮甜滋味，菜單上僅有肉絲、芙蓉肉醬兩種品項，加上蒜蓉、辣椒和白醋是內行人的吃法。



50 阿宗麵線

台北市峨眉街 8-1 號
☎ 02-2388-8808

1975 年開業以來，一直是極受歡迎的在地美食。店內無座席，因此店門口總是聚集許多饕客站著品嚐。大腸麵線以濃厚柴魚高湯熬煮紅麵線，配上彈牙的大腸，再撒上香菜，還可自行添加辣椒、烏醋、蒜泥等配料提味。



51 東一排骨

台北市延平南路 61 號 2 樓
☎ 02-2381-1487

店內的彩繪玻璃與白鐵紅皮椅，散發十足的復古風格。排骨飯以薄脆多汁、皮酥肉嫩的炸排骨，搭配淋上滷汁的白飯，口味傳統、百吃不膩，雞腿飯也是推薦菜單。用餐後不妨來一碗水果聖代或冰淇淋，畫下完美句點。

02

夜市米其林

台北美食飄香國際，深獲《米其林指南》青睞，2022 年發表的台北版入選名單，在 57 家必比登推薦美食中，包括 22 家夜市小吃，現在就來品嚐台北 5 大夜市的在地美味。



華西街觀光夜市

台灣第一座觀光夜市，到此可品嚐各式燒烤、海鮮、甜湯、台灣小吃等，附近還有廣州街、梧州街與西昌街夜市，打造出庶民風味的美食天堂。

- 1 小王煮瓜** ★2019-2022
台北市華西街 17-4 號前(153 號攤)
☎ 02-2370-7118

店家獨創的瓜仔肉清湯，湯頭加入了醬瓜和自製肉燥，有著樸實的古早味，再配上一碗帶有滿滿膠質的黑金滷肉飯，就是令人滿足的一餐。



- 2 源芳刈包** ★2020-2022
台北市華西街 17-2 號前(161 號攤)
☎ 02-2381-0249

看似尋常的傳統刈包，超過 60 年依然人氣不減。扎實的刈包夾入入口即化的控肉，再撒上花生粉與酸菜，鹹甜交織非常涮嘴，外加一碗豬肚湯是必點組合。

- 3 昶鴻麵點** ★2020-2022
台北市華西街 15 號前(171 號攤)
☎ 0982-187-604

招牌菊花肉麵採用豬的嘴邊肉，肉質鮮嫩，湯頭融入薑與胡椒香氣，豬尾麵的豬尾口感 Q 彈，吸引許多食客及名人來品嚐。



寧夏觀光夜市

來此除可嘗遍各式傳統小吃，多數店家響應環保不使用一次性餐具，且夜市裡人車分道、導入行動支付等貼心服務，深獲觀光客喜愛。



4 豬肝榮仔 ★2018-2022

台北市寧夏路 68 號前(8、10 號攤)

☎ 0932-007-229

創立於 1955 年的元老級攤位，只賣豬肝湯、豬肚湯、綜合湯和肉粽，價格經濟實惠。豬肚口感軟嫩，切片略厚的豬肝爽脆可口。肉粽蘸上特製甜辣醬，則是內行人的吃法。

5 劉芋仔 ★2018-2022

台北市寧夏路(91 號攤)

☎ 0920-091-595

夜市裡大排長龍的人氣攤，招牌香酥芋丸將蒸熟的鬆軟芋泥搓成球狀，炸成金黃色，口感外脆內軟；蛋黃芋餅則是再加入肉脯及鹹蛋黃，是甜中帶鹹的傳統台灣味。



6 方家雞肉飯 ★2019-2022

台北市寧夏路 44-2 號(60 號攤)

☎ 0916-730-517

40 餘年的老字號，雞肉飯是由每日手工料理的雞絲、淋上以雞骨熬煮的醬汁，再配上香氣十足的油蔥，才成就這濃郁香醇的美味。口感軟嫩的滷豆腐，也是招牌菜之一。



饒河街觀光夜市

鄰近松山車站，聚集多間知名小吃，鹹甜苦辣各式風味任君挑選。推薦在夜市飽餐一頓後，到附近彩虹橋旁的河濱公園散步。

7 陳董藥燉排骨 ★2018-2022

台北市饒河街 160 號前(125-129 號攤)

☎ 0910-901-933

藥燉排骨的湯頭以大量豬肋骨及 10 多種中藥材經 3 個多小時悉心熬煮而成，風味清甜且散發濃濃中藥香，是溫補的好選擇。



8 阿國滷味 ★2019-2022

台北市八德路四段 759 號

☎ 02-8981-8517

創立於 1988 年，小攤上鋪滿各式食材製作而成的滷味，只需銅板價就能嘗到多樣美味。最具人氣的是滷得入味的鴨舌、鴨翅與脆腸，配上酸菜，好不過癮。

9 紅燒牛肉麵牛雜湯 ★2019-2021

台北市饒河街 63 號前(333 號攤)

☎ 02-2746-7206

這個小攤沒有店名，在地人都認攤上燈箱的牛頭標誌。招牌牛雜湯的湯頭厚實，有牛肚、牛腸、牛筋等近半碗的滿滿配料，吃上一碗就很飽足。



臨江街觀光夜市

又稱通化夜市，鄰近信義商圈，店家集中好逛，各式美食與生活用品一應俱全，不妨在此穿街走巷，尋得道地滋味。

10 駱記小炒 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 27 號

☎ 02-2708-1027

羊肉、牛肉搭配空心菜佐沙茶醬大火快炒，要辣、不辣任君現點，鹹度適中、風味獨特，好吃到連盤中蒜末都被掃空，而炒螺肉、炒蛤仔也是連陪襯的九層塔都很入味下飯。



11 梁記滷味 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 33 號前

☎ 02-2738-5052

以一塊紅色招牌、一只整齊排滿滷味的三層透明櫥櫃，自 1965 年起營業至今，養出一群死忠顧客。滷味選用廣式乾滷的料理方式、滷汁帶椒麻與五香味，內臟類與甜不辣都是高人氣選擇。

12 御品元冰火湯圓 ★2019-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 31 號

☎ 0955-861-816

一大碗剉冰，鋪上皮Q餡多的熱騰騰湯圓，冷熱交融的口感相當契合，再澆上清甜、香氣四溢的桂花蜜，非常適合做為在夜市飽餐一頓後的甜蜜句點。



士林觀光夜市

占地寬廣的士林夜市，好吃又好逛。士林市場裡有蚵仔煎、生炒花枝焿、臭豆腐等各式美味，周邊則有生煎包、雞排、藥燉排骨、雪花冰等知名小吃，逛上一圈，絕對飽足。

13 海友十全排骨 ★2018-2022

台北市大東路 49 號

☎ 02-2888-1959

以 10 幾種中藥材燉煮數小時，湯頭富中藥香氣且甘甜順口，其中肉質軟嫩的肋排，連軟骨也能咬個精光，再來碗麵線、滷肉飯或青菜，暖胃又滿足。



14 鍾家原上海生煎包 ★2019-2022

台北市小東街 38 號

☎ 02-8861-2713

美味承襲自一位上海老兵的好手藝，生煎包外皮鬆厚、底部金黃焦脆。高麗菜包以蔬菜搭配香菇，鮮甜多汁，鮮肉包則以特選豬肉加入青蔥，淋一點特製辣椒醬，更能提味。



15 好朋友涼麵 ★2019-2022

台北市大南路 31 號

☎ 02-2881-1197

麵條帶有嚼勁，麻醬有著檸檬微酸香氣，特別放上香脆微辣的榨菜為亮點，嗜辣的人可加點辣油，再來碗味噌湯加蛋，是夏日的最佳組合。



03

夜半清晨食台北

踏進或離開這座城市的時分，或許是在霓虹招牌熄滅後的夜半，也可能是伴著微光一同甦醒的清晨。台北總有幾處讓人歇腳、填飽胃的所在，不妨緩下腳步，用在地美食留下美好回憶。

1 來來豆漿店

台北市內湖路一段 93 號

☎ 02-2797-9253 ⌚ 24 小時

全天不打烊，不少人半夜專程來此只為一嘗美味。外皮酥脆夾有厚實蔥花蛋的蛋餅、帶點獨特焦味的豆漿，以及牛肉餡餅、燒餅夾蔥蛋等都很推薦。



2 劉媽媽涼麵

台北市市民大道五段 37 號

☎ 02-8787-2093 ⌚ 21:30-09:00

台北人吃消夜的口袋名單，晚上常出現大排長龍的人潮，每日現做的涼麵，澆上香醇濃郁的麻醬，再佐以特調蒜香汁，配上一碗蛋花貢丸味增湯，暖上心頭。

3 阿桐阿寶四神湯

台北市民生西路 153 號

☎ 02-2557-6926 ⌚ 11:00-05:00

四神湯裡薏仁、豬腸料多實在，中藥香氣濃郁撲鼻，端上桌可再添點店家特製的米酒，這裡的粽子和包子也很有名，是許多計程車駕駛推薦的老店。



4 阿泉麵線

台北市許昌街 26-1 號

☎ 02-2389-7687 ⌚ 07:00-22:30

大腸麵線的湯頭帶有柴魚的鮮甜，大腸分量十足，敢吃辣的可添加店家特調的辣椒，再搭配炸得外酥內軟的臭豆腐及清脆爽口的泡菜，味蕾大滿足！

04

時髦吃蔬食

台北蔬食餐廳密度高，成了許多國內外旅客的美食天堂。不論是時尚空間、創新食材或烹調方式，都能顛覆對傳統素食的想像！

1 BaganHood 蔬食餐酒館

台北市忠孝東路四段 553 巷 46 弄 11 號

☎ 02-3762-2557

台北少見的蔬食餐酒館，用未來肉（植物肉）在蔬食界掀起風潮，主打的未來漢堡、炸新豬排，搭配 BBQ 醬、酪梨莎莎醬、私房泡菜等，做出令人驚豔的美味料理。



2 小小樹食 ★★2022

台北市大安路一段 116 巷 17 號

☎ 02-2778-2277

當紅的新潮蔬食餐廳，空間明亮優雅，招牌餐點小樹酪梨蔬菜佛陀碗嚴選台灣酪梨，搭配紅藜麥、毛豆、鷹嘴豆等，口感豐富；還有蟹黃豆腐貝殼麵、紅油皮蛋豆腐餃等創意料理。



3 上善豆家

台北市復興南路一段 107 巷 16 號

☎ 02-2731-6991

採用非基因改造黃豆、放牧雞蛋及台灣在地食材，可在文青風的空間裡，享用野菇豆漿石鍋湯、白菜腐竹丸、麻油薑麵線等台味料理。推薦現做脆皮冰花煎餃，有野菜、松露等口味，天然鹽滷豆花則是飯後甜食首選。



4 Plants

台北市復興南路一段 253 巷 10 號

☎ 02-2784-5677

以植物性、無麩質、全食物飲食為理念，為保有食物的營養及酵素，以裸食製作餐點，端出南洋裸食捲、甜菜根韃鞭、木瓜派對鉢等，吃得到食材原味，卻不失美味。



5 VEGE CREEK 蔬河

台北市延吉街 129 巷 2 號

☎ 02-2778-1967

店裡綠油油的蔬菜牆十分吸睛，先自行挑選蔬菜、菇類、豆製品等食材，以當歸、枸杞、黑棗、甘草等中藥材熬煮而成的滷汁汆燙，再加上特製麻油薑泥、柚子醬等佐料，輕鬆飽食無負擔。

6 Miacucina

台北市瑞光路 601 號

☎ 02-2659-3918

台北有多間分店，內湖店的挑高空間，寬敞舒適。餐點主推口感酥脆的義式薄餅，有三種起士烤番茄、大蒜菠菜朝鮮薊藍奶酪等熱門口味，還有每日限量的佛陀碗，都是味蕾享受。



05

好食帶著走

台北是許多旅人來到台灣的首站或必經之地，不妨盡情地在台北街頭一嘗經典美味，再採買在地特色伴手禮，作為旅途的紀念。



1 高女婿

台北市忠孝東路四段 553 巷 22 弄 21 號

☎ 02-7709-8123

純手工製作，從國外紅回台灣的鳳梨酥，曾獲得法國藍帶騎士美食勳章，內餡選用嘉義金鑽 17 號無毒鳳梨，加上發酵無水奶油，以麥芽糖、檸檬汁提味，微甜不膩。

2 糖村

台北市敦化南路一段 158 號

☎ 02-2752-2188

以禮物分享為概念的甜食專賣店，最知名的法式牛軋糖嚴選飽滿的杏仁粒加上天然奶油，低溫烘烤，Q 彈不黏牙，是許多外國旅客來台必買的伴手禮。



3 李日勝

台北市迪化街一段 203 號

☎ 02-2557-0729

老字號烏魚子專賣店，以傳承古法日曬製作，精選肥美野生的烏魚子，油脂豐富、口感細緻綿密，提供已烤熟的一口吃烏魚子，可隨拆即食。



4 太和傳統餅

台北市成都路 47 號

☎ 02-2331-2772

創始於 1949 年，雖為傳統餅鋪，仍不斷推出創新禮餅，明星商品薩其瑪以烘烤取代油炸，仿木脆餅禮盒則是以特製木盒裝盛南瓜子、杏仁片、芝麻瓜子等口味的餅乾。





5 三川茶園

台北市羅斯福路四段 92 號 1 樓(水源市場 96 攤)
☎ 02-2369-8324

水源市場裡的三川茶園，架上全是阿里山高山茶，茶湯甘醇圓潤，入喉茶韻久久不散，不少觀光客慕名而來，成為訂購伴手禮的熱門名攤。

6 蜜密牛軋餅

台北市金山南路二段 21 號
☎ 0953-154-304

這間牛軋蘇打餅專賣店，小巧的店鋪前總是排著長長人龍，酥脆的口感搭配青蔥香氣，並融入牛軋糖的濃郁奶香，深深擄獲人心。



超商人氣伴手禮



Dr.Q 蒟蒻果凍

果凍 Q 彈多汁，口味選擇眾多，每一口都能感受到鮮果的美味。



義美小泡芙

有巧克力、牛奶等多種口味，酥脆爆漿的好滋味，令人一口接一口。



蚵仔煎洋芋片

洋芋片融入台灣小吃蚵仔煎，鹹香酥脆、風味獨特，經典又好吃。



維力炸醬麵

炸醬香氣十足、鹹淡適中，吃完乾麵再喝碗湯，一碗兩吃好滿足。

美食偵探

市集裡隱藏著下列10種美食，張大眼睛一起來找找！



小籠包



牛肉麵



涼麵



豆花



芒果冰



滷肉飯



刈包



鳳梨酥



珍珠奶茶



鮮蝦粥



交通指南

旅遊諮詢及查詢

台北市民當家熱線：1999 (外縣市請撥 02-2720-8889)

台北旅遊網：travel.taipei，以中、英、日、韓、泰、印尼、越南、西班牙語介紹台北市各項觀光資訊。

台灣旅宿網：taiwanstay.net.tw (可查詢合法旅館)

交通部觀光局 24 小時免付費旅遊諮詢：0800-011-765

交通部觀光局免付費旅遊申訴專線：0800-211-734

外國人在台生活諮詢熱線：1990



台北旅遊網
官網



現在玩台北
App

台北捷運

☎ 02-218-12345 (24 小時) 🌐 metro.taipei

車票種類



單程票

NT\$ 20 - NT\$ 65



1 日票

NT\$ 150



24 小時票

NT\$ 180



48 小時票

NT\$ 280



72 小時票

NT\$ 380

悠遊卡、一卡通

可於各捷運站及超商等地購買，加值後即可使用。除可搭乘大眾運輸、租借 YouBike，還可當成電子錢包，在超商及特約商店小額付費。



台北基好玩卡

包括結合多處景點門票與交通的「無限暢遊卡」、景點專用的「景點暢遊卡」，及交通無限次搭乘的「交通暢遊卡」等。旅客持卡可在有效期內暢遊台北市、新北市和基隆市，並可利用官網選購系列票卡及旅遊產品，省錢又便利。



YouBike 微笑單車

☎ 1999 (外縣市請撥 02-2720-8889) 轉 5855
或 02-8978-8822

🌐 taipei.youbike.com.tw

貓空纜車

☎ 02-218-12345 (24 小時)

🌐 www.gondola.taipei

藍色水路

台北市公共運輸處 🌐 www.pto.gov.taipei

台北市藍色水路微旅行 🌐 river-fun.taipei (航班資訊請洽各航運公司)

台灣好行—北投竹子湖線

🚗 捷運北投站—竹子湖

🌐 www.taiwantrip.com.tw

台北市雙層觀光巴士

包含紅、藍 2 條路線，紅線途經西門町、艋舺龍山寺、中正紀念堂、永康商圈、台北 101、東區等；藍線則行經北門、台北市立美術館、士林官邸與故宮博物院等，詳情請至官網或撥 02-8791-6557 轉 30 查詢。



台北市評鑑優良計程車隊

台灣計程車機動性高，是旅客前往交通不便處的絕佳選擇。台北市政府每年會依照台北市各計程車隊的服務品質，評選出優良車隊，詳情請至官網或撥 02-2727-4168 轉 8529 查詢。



※ 本出版品刊載之資訊於發行後如有變動，以各單位公布為準。

※ 本出版品提供印製檔案授權申請，詳情請至台北市政府市民服務大平台查詢。



捷運路網圖



各運具路線僅為示意
非實際地理位置